

SOTTOVUOTO CAMPANA TOP CAM500T

SKU: CAM500T



DATI TECNICI

| | |
|---|------------------------------|
| Potenza Kw | <u>1,1 kW (1,5 HP)</u> |
| Alimentazione | <u>230V/1N/50-60 Hz</u> |
| Barra saldante | <u>500 mm</u> |
| Pompa vuoto | <u>20 m³/h</u> |
| Vuoto max ottenibile | <u>98%</u> |
| Dimensioni utili della camera | <u>520 x 520 x 220(h) mm</u> |
| Dimensioni macchina (l x l x h mm) | <u>610 x 630 x 500(h) mm</u> |
| Peso netto (kg) | <u>72</u> |
| Peso lordo (Kg) | <u>79</u> |
| Dimensioni imballo (l x l x h mm) | <u>700 x 700 x 720(h) mm</u> |
| Volume imballo (m3) | <u>0.353</u> |

Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi LCD con 20 programmi memorizzabili - funzione di pulizia olio in pompa e soft air inseriti di serie - sistema di saldatura a pistoni con barra saldante estraibile senza cavi - predisposizione per immissione gas inerte - pompa BUSH (made in Germany) - funzioni step vac ed extra vacuum incluse. Modelli da banco. Utilizzare solo buste per sottovuoto lisce.



